

# Château Salettes Rosé

**Région** : Provence Var

**Cépages** : Mourvèdre 70%, Grenache 30%

**Appellation** : AOP Bandol



## Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique certifiée Ecocert depuis 2018.
- Ce vin est obtenu par une macération pelliculaire et par un pressurage direct sur les Grenache. Quelques saignées de Mourvèdre compléteront l'assemblage. Après débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox et béton.
- Mise en bouteille réalisée au Château



## Dégustation

**Robe** : Intense, nuances saumonées

**Nez** : S'ouvre sur des arômes de framboises, relevés par des notes de pêche

**Bouche** : Equilibre subtil entre gras et vivacité. La finale longue, fraîche et fruitée avec des notes de poivres blancs



## Conseils de dégustation

**Température de service** : 10° C

**Accords mets et vin** : Poissons grillés tels que le rouget

**Potentiel de garde** : 10 ans



## CARACTÈRE

Complexe  8/10

Persistant  8/10

Fruité  8/10